60Años

junto al panadero con diseño, calidad, tecnología, respaldo y trayectoria.



- Indupan Argentina
- Indupanarg
- **f** Indupanarg
- www.indupan.com.ar

Catálogo de Máquinas



Trinchadoras. Un modelo para cada necesidad.

- Las trinchadoras INDUPAN, cortan, arman con fieltros (paños), calibran y trinchan barras de masa de 41, 53 y 63 cm de largo.
 También, según el modelo, pueden estibar las trinchas en forma automática sobre bandejas de 40 x 60 cm, 45 x 70 cm, 60 x 80 cm y 70 x 90 cm.
- Luego de colocar el bastón de masa en el transportador de entrada, posicionado a una altura de fácil acceso, éste entra al cabezal cortador donde es laminada y calibrada según las características del producto requerido. En este proceso el bastón es cortado en trozos exactamente iguales.
- Al pasar por el transportador intermediario, la masa ingresa al cabezal armador, de gran robustez y confiabilidad, donde mediante fieltros (paños) arma panes de gran calidad. INDUPAN siempre prefirió utilizar el sistema de armado con fieltros

- (paños), ya que estos aseguran un perfecto armado con masas de diferentes humedades y texturas.
- En la última etapa, la barra de masa se termina de conformar atravesando un calibrador móvil regulable, asegurando la medida final de la trincha. Los moldes intercambiables son los encargados de darle la forma final al producto. Todos los modelos incluyen 4 moldes estándar.

Modelos con estibador automático

 Las bandejas se depositan en la parte trasera de la máquina donde un eficaz transportador, regulable según la cantidad de ondas, traslada las mismas hasta la zona de salida de trinchado, donde cada barra es colocada progresivamente en la onda correspondiente.





 Todos los modelos de trinchadoras cuentan con contactores guardamotor y parada de emergencia.

	1/Compacta	C/ESTIDA 45X/0/40X60	C/ESTIDA /UX9U/OUXOU
Alto	1450mm	1450mm	1430mm
Ancho	750 mm	750 mm	1050mm
Largo	2200mm	2500mm	3400mm
Peso	300 kg	340 kg	400 kg
Motor	1,5 HP	1,5 HP	1,5 HP
Embandejador		0,5 HP	0,5 HP

Cortadoras y Armadoras. Sistema tradicional.

Cortadora de tres canales

- Máquina de tecnología sencilla y confiable. Gracias a sus tres canales de entrada de masa (angosto, mediano y ancho) y a sus 3 velocidades de corte, se logran una amplia variedad de cortes; desde 35 gr. hasta 400 gr. El rodillo compresor principal está construido en APM (Material aprobado para alimentos).
- Su transportador de salida es regulable para adaptarse a cualquier tipo de maquina armadora o bolladora. Montada sobre 4 ruedas para facilitar su traslado.

Características técnicas

	Cortadora 3 canales	
Alto	1400mm	
Ancho	600 mm	
Largo	650 mm	
Peso	160 kg	
Motor	0,5 HP	

Armadora con calibrador

- Máquina de gran trayectoria en la industria argentina del pan. Forma panes individuales de gran calidad, cuidando el proceso de armado para obtener un excelente producto final.
- El enrollado de masa se logra a través de fieltros (paños) y se completa la forma definitiva gracias a su calibrador rotativo y móvil. Por sus sistema de regulación permite armar panes desde 35 hasta 400 gr.

Armadora sin calibrador

- La gran ventaja de esta máquina es su reducido tamaño.
 La ausencia de calibrador y transportador de salida hacen que sea ideal para panificadoras con espacios reducidos.
- Arma con fieltros (paños) y posee mesa rebatible para posibilitar que el mismo operario coloque el pan armado. Arma panes desde 35 hasta 250 gr.

Características técnicas

	Con calibrador	Sin calibrador	
Alto	1300mm	1300mm	
Ancho	750 mm	750 mm	
Largo	2050mm	800 mm	
Peso	170 kg	100 kg	
Motor	1 HP	1 HP	

 Todas las cortadoras y armadoras de pan cuentan con contactores guardamotor y parada de emergencia.







